

中華 Y :加水率35%、1玉130g

最高グレードの中華用粉を使用した、昔ながらの中華そば
不要な添加物を使わずソフトでしなやかな麺、もちり系

種類	茹で時間	特徴	スープ
Y22S	1分20秒～2分	昔ながらの中華そば	あっさり
Y24W	1分～1分40秒	素朴な細麺	あっさり
Y18S	1分20秒～2分	少し太めの中華そば	中間
Y16W	2分～2分40秒	もちり食感、Y一番おススメ	中間
Y12W	3分～4分	8番ラーメンみたいな麺	やや濃いめ

中華 F :加水率36%、1玉130g

中華そばの進化系、カチツとした食感、おススメ
硬さ、弾力、中心感のバランスが良く、茹で伸びが遅い

種類	茹で時間	特徴	スープ
F20S	1分20秒～2分	バランスのとれた麺、おススメ	中間

切れ歯 10、12、14、16、18、20、22、24、26

太い ← 麺幅 → 細い

S : ストレート W : ウェーブ 保管は1℃～5℃でお願いします。

中華 G : 加水率44%、1玉130g

多加水熟成麺、中華料理店での使用が多い
プリッとした弾力と中心感がある

種類	茹で時間	特徴	スープ
G20S	1分～1分40秒	弾力と太さのバランスが良い	中間
G20W	1分～1分40秒		
G22S	1分～1分40秒	細さの中にも弾力あり	中間
G22W	1分～1分40秒		
G16S	1分20秒～2分	中太麺	やや濃いめ

中華 K : 加水率48%、1玉130g

当社で最も加水が多く、茹で伸び防止多加水熟成麺
出前でも、具材にも負けない強い弾力、当社1番人気

種類	茹で時間	特徴	スープ
K18丸	1分～1分40秒	具材負けしない弾力に富んだ麺	全般

*茹で時間は目安です。

中華 E : 加水率30%、1玉130g

こってりスープやどんな具材にも負けない麺
低加水でしっかりした歯ごたえがあり、風味が特徴

種類	茹で時間	特徴	スープ
E20S	1分30秒～2分	低加水のしっかりした硬さ	こってり
E26S	1分～1分30秒	博多ラーメンのイメージ	とんこつも

中華 R : 加水率30%、1玉135g

甘みの強い、高たん白の**国産小麦**を使用
強い歯ごたえと、口の中に広がる甘味

種類	茹で時間	特徴	スープ
R24S	1分～1分30秒	細い麺ながら強い食感と強い甘味	中間

中華 P : 加水率45%、1玉150g

つるつるもっちりの太麺、つけ麺やまぜそばにも

種類	茹で時間	特徴	スープ
P9S	2分～3分	滑らかさが特徴	

*茹で時間は目安です。

PB商品や受注生産の商品も大多数あります。

PB商品化にあたり（完全オーダーメイド）

お客様のご要望に合わせ、食感、太さ、重さ、色目、など色々選べる上、国産小麦の使用や全粒粉のブレンド、乳酸菌入りや低糖質麺などの健康志向や、北海道から九州・沖縄までの各御当地麺、多加水麺、低加水麺、極太・極細麺など色々なリクエストにお応えいたします。但し、ロットが発生します。

受注生産（受注生産麺）

中華 Y G の生地の中から太さ、厚み、重さ、入数が選択できます。

30個からの発注にて、2, 3日中に納品が可能です。

切れ歯 10、12、14、16、18、20、22、24、26

太い ← 麺幅 → 細い

S：ストレート W：ウェーブ

保管は1℃～5℃でお願いします。

茹でる場合は、生麺の10倍以上の沸騰したお湯で茹でて下さい。

イメージ 中華 E・R 中華 G・K

低い ← 加水 → 高い

良い ← スープのり → 悪い

早い ← 茹で伸び → 遅い

	そば粉比率	色	太さ	内容量	コメント
① 越前そばA	45%	黒	太・細	100g	昔からのロングセラー
② 越前そば6:4	60%	茶	太	120g	そば粉6割、着色なし
			中細	120g	
③ 越前二八そば	80%	茶	太	100g	二八そば、そばらしき強い
			中細	90g×5入	

全て石臼引きそば粉です。

保管は1℃～5℃でお願いします。

茹でる場合は、生麺の10倍以上の沸騰したお湯で茹でて下さい。

冷凍保管も可能です（約1ヵ月）。その場合は直接お湯の中に入れ茹で時間を1分程延長してください。

ギョーザ既存商品一覧

	直径	厚み	枚数	重さ
①モチモチ皮				
うすい	8.0cm	0.85mm	40枚	185g
うすい	8.5cm	0.85mm	40枚	210g
厚い	8.5cm	1.30mm	40枚	320g
シューマイ	10cm角	0.50mm	50枚	300g
②パリパリ皮	8.5cm	0.95mm	40枚	240g

直径、厚み、重さは目安ですので多少前後致します。